

م ق م : ١٦٠٢-١/ ٢٠٠٥

الكودكس الخاص بنكتار الفاكهة

المشروبات المحلاة غير الغازية

الجزء الاول :

نكتار الفاكهة

جمهورية مصر العربية
الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

تاريخ الاعتماد : ٢٠٠٥/٢/١٣

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

العنوان : ١٦ ش تدريب المتدربين – السواح – الأميرية.

تليفون : ٢٨٤٥٥٢٢ – ٢٨٤٥٥٢٤

فاكس : ٢٨٤٥٥٠٤

بريد الكترونى : moi@idsc.net.eg

موقع الكترونى : www.eos.org.eg

م.ق.م ١٦٠٢-١ / ٢٠٠٥

الكودكس الخاص بنكتار الفاكهة

مقدمـــة

م.ق.م ١٦٠٢-١ / ٢٠٠٥ الخاصة بـ " المشروبات المحلاة غير الغازية ج١ : نكتار الفاكهة " تلغي وتحل محل أخر إصدار لها عام ٢٠٠٣ ومتماثلة فنيـًا مع الكودكس – الاجتماع ٢٠٠٣/٢٦ الخاص بنكتار الفاكهة .

قام بأعداد هذه المواصفة لجنة التوافق رقم ٦/٣ الخاصة بالخضر والفاكهة

مشروبات المحلاة غير الغازية
الجزء الأول : نكتار الفاكهة

١- المجال

تختص هذه المواصفة القياسية بالاشتراطات الأساسية و المعايير الوصفية الخاصة بنكتار الفاكهة .

٢- التعريف

١/٢ نكتار الفاكهة :

أحد صور الفاكهة المجهزة وهو مشروب فاكهة طبيعى غير متخمر والقابـل للتخمر المعد للاستهلاك المباشر المتحصل عليه بواسطة خلط الماء مع عصير الفاكهة الطبيعى أو مركـز الفاكهة لطبيعى أو مهروس الفاكهة الطبيعى أو مهروس الفاكهة الطبيعى المركز فى وجود أو عدم واحد أو أكثر من المحليات الطبيعية المبينة بهذه المواصفة والذى لا تقل نسبة الفاكهة به عن النسبة المذكورة بالجدول المنصوص عليه بالمواصفة.

٢/٢ نكتار خليط الفاكهة :

منتج متحصل عليه من نوعين أو أكثر من الثمار المذكورة بهذه المواصفة .

---

* مصطلح (الفاكهة) يعنى الثمار الواردة بالجدول المذكور بهذه المواصفة .

٣- الاشتراطات الأساسية

١/٣ تكون المواد المضافة طبقا للتشريعات الصادرة فى هذا الشأن وفى حالة عدم وجود قرارات لأى من المواد المضافة تكون طبقا لما تصدره لجنة دستور الاغذية الدولية.

٢/٣ تكون المحليات المستخدمة من المحليات الكربوهيدراتية (بند ٣/٤)

٣/٣ لا تزيد فترة الصلاحية على ١٢ شهر في حالة التعبئة في زجاج أو رقائق ألمونيوم أو عبوات كرتون مبطنة ، ٢٤ شهر في حالة التعبئة في علب مورنشة بورنيش مقاوم للحموضة .

٤/٣ تكون الحدود القصوى للمعادن الثقيلة طبقا للمواصفة القياسية المصرية رقم ٢٣٦٠ " الحدود القصوى للمعادن الثقيلة " .

٥/٣ لا تزيد نسب متبقيات المبيدات فى مكونات الفاكهة المستخدمة فى تصنيع المنتج على الحدود المقررة الصادرة عن لجنة دستور الأغذية الدولية والمواصفات القياسية المصرية التى أصدرتها الهيئة فى هذا الشأن .

٦/٣ يتم الفحص الإشعاعي علي الواردات من الدول المحددة بقرار رئيس مجلس الوزراء رقم ١١٨٦ وأي تعديلات أو مستجدات تطرأ عليه .

٧/٣ يكون المنتج خاليا من الميكروبات الممرضة المسببة للتسمم الغذائى وسمومها والمسببة للفساد وسمومها.

٨/٣ يكون المنتج خاليا من خلايا و جراثيم الفطر والخميرة .

٩/٣ لا يزيد العد الكلى للبكتريا الهوائية على ١٠٠ خلية/ مل .

١٠/٣ لا يقل حجم المحتويات عن ٩٠ ٪ من السعة المائية للعبوة (حجم / حجم) .

١١/٣ يكون الضغط في العلب الصفيح المعاملة حراريا سلبيا .

١٢/٣ يكون الحد الأدنى لدرجة البيركس للعصائر وبيورية العصائر المعاد استرجاعها وكذلك الحد الأدنى للعصير أو البيورية فى نكتار الفاكهة (حجم/ حجم) طبقا للجدول التالى :

نوع الفاكهة	الاسم العلمى	الحد الأدنى لدرجة البيركس للعصائر وبيورية العصائر المعاد استرجاعها	الحد الأدنى للعصير أوالبيورية في نكتار الفاكهة(حجم/حجم)
تفاح	Malus Domestica Borkh	١١,٥	٥٠
مشمش	Prunus armeniaca L	١١,٥	٤٠
موز	Musa species excluded) (plantains	–	٢٥
عليق أو توت شوكى	Rubus Fruitcosus L.(group name)	٩	٣٠
مشمش إسود	Ribes nigrum L.	١١	٣٠
كريز هندى	Malpighia spp (Moc. & Sesse) ex	٦,٥	٢٥
كمثرى حلوة	Spondia lutea L.	١٠	٢٥
شمام كاسب	Cucumis melo L subsp. Melo var. inodorus H. Jacq	٧,٥	٢٥
جوز الهند	Cocos nucifera L.	٥	٢٥
بلح	Phoenix dactylifera L.	١٨,٥	٢٥
تين	Ficus carica L.	١٨	٢٥
جريب فروت	Citrus paradisi Macfad	١٠	٥٠
من أنواع الروبس	Rubus . loganobaccus L. H.Bailey	١٠,٥	٢٥

نوع الفاكهة	الاسم العلمى	الحد الأدنى لدرجة البيركس للعصائر وبيورية العصائر المعاد استرجاعها	الحـــد الأدنـــى للعصـــير أوالبيورية في نكتار الفاكهة(حجم/حجم)
شمام	Cucumis melo L.	٨	٣٥
بشملة	Eribotrya japonesa	–	–
باباظ	Carica papaya L.	–	٢٥
خوخ	Prunus persica (L.) Batsch	١٠,٥	٤٠
كمثرى	Pyrus communis L.	١٢	٤٠
كاكاي	Diospyros khaki Thunb	-	٤٠
برقوق	Prunis domestica L. subsp. Domestica	١٢	٥٠
رمان	Punica granatum L.	١٢	٢٥
سفرجل	Cydonnia oblonga Mill	١١,٢	٢٥
عليق مداد	Rubus occidentalis L	١١,١	٢٥
العليق الأحمر	Rubus idaeus L. Rubus strigosus Michx	٨	٤٠
عنيبات حمراء	Ribes rubrum L	١٠	٣٠
ثمار من الفاكهة الوردية		–	٣٠
ثمار من الفاكهة الوردية	Rosa spp	٩	٤٠

نوع الفاكهة	الاسم العلمى	الحد الأدنى لدرجة البيركس للعصائر وبيورية العصائر المعاد استرجاعها	الحـــد الأدنـــى للعصـــير أوالبيورية في نكتار الفاكهة(حجم/حجم)
سولو	Prunus spinosa L	٦	٢٥
كريز مر	Prunus cerasus L	١٤	٢٥
نارنج		–	٥٠
تفاح كاستر	Annona muricata L.	٧,٥	٤٠
كريز مر	Prunus cerasus L. cv. Stevnsbaer	١٧	٢٥
فراولة	Fragaria X Ananassa Duchense (Fragaria Chiloensis Duchense x Fragaria virginiana Duchense	٧,٥	٤٠
تفاح سكري	Annona squamosa L	١٤,٥	٢٥
كريز	Eugenia uniflora Rich.	٦	٢٥
كريز حلو	Prunus avium (L.) L.	٢٠	٢٥
ليمون هندي حلو	Citrus paradisi + Citrus grandis	١٠	٥٠

نوع الفاكهة	الاسم العلمى	الحد الأدنى لدرجة البيركس للعصائر وبيورية العصائر المعاد استرجاعها	الحـــد الأدنـــى للعصــــير أوالبيورية في نكتار الفاكهة(حجم/حجم)
طماطم	Lycopersicum esculentum L.	٥	٥٠
بطيخ	Citrullus lanatus (Thunb. & Matsum. Nakai var. Lanatus	٨	٤٠
عليق أبيض	Ribes rubrum L.	١٠	٣٠
فاكهـــة اخـــري ذات محتـــوي عـالي مـن الحموضـة			يصل الحد الادني للحموضة الي ٠,٥
فاكهـــة اخـــري ذات تركيـــز عـالي مـن اللـــب أو قويـــة النكهة			٢٥
فاكهـــة اخـــري منخفضـــة الحموضـة واللـــب أو ذات نكهـة متوســطة أو قليلة			٥٠
عنب	Vitis Vinifera L. or hybrids thereof Vitis Labrusca or hybrids thereof	١٦	—
جوافة	Psidium guajava L.	٨,٨	٢٥
يوسفي	Citrus reticulata Blanca	١١,٨	٥٠

نوع الفاكهة	الاسم العلمى	الحد الأدنى لدرجة البيركس للعصائر وبيورية العصائر المعاد استرجاعها	الحـــد الأدنـــى للعصـــير أوالبيورية في نكتار الفاكهة(حجم/حجم)
مانجو	Mangifera indica L	١٥,١	٢٥
باشين فروت	Pasiflora edulis sims. F. edulus Passiflora edulis sims. F. flavicaarpa O. Def.	١٣,٨	٢٥
تمر هندي	Tamarindus indica	١٣	يصل الحد الأدنى للحموضة إلى ٠,٥
برتقال	Citrus sinensis (L.)	–	٥٠
أناناس	Ananas comosus (L.) Merrill Ananas sativis L. Schult. F.	–	٤٠

ملحوظة :

إذا كان العصير مصنع من فاكهة ليست مدرجة بالجدول السابق يجب أن ينطبق مع المواصفة الخاصة به فيما عدا الحد الأدنى لدرجة البيركس الخاصة بالعصير المسترجع من هذا النوع ، يجب أن يتساوى مع العصير المستخدم في إنتاج المركز .

٤- المعايير الوصفية

١/٤ يكون المنتج ذو خواص مميزة لنوع الثمار المنتج منها من حيث اللون والطعم والرائحة مع الاحتفاظ بالخواص الطبيعية والكيماوية والحسية المميزة لها .

٢/٤ يكون الماء المستخدم في التصنيع مطابقا للمواصفات القياسية المصرية الخاصة به.

٣/٤ تكون المحليات الطبيعية المستخدمة التالية مطابقة للمواصفات القياسية الخاصة بـ (سكروز – ديكستروز لا مائى – جلوكوز – فركتوز – سكروز سائل – سكريات محولة – شراب محول – شراب فركتوز) .

٤/٤ يكون مصدر السكر المستخدم في تحضير المشروب من قصب السكر – بنجر السكر – عسل النحل – سكر الفاكهة .

٥/٤ يجوز إضافة عصير الليمون (أضاليا أو بنزهير أو كلاهما) بنسبة لا تزيد على ما يعادل ٥ جم/ لتر من حمض الستريك اللامائى .

٦/٤ يجوز إضافة فيتامينات وأملاح معدنية بغرض التدعيم وطبقا للحدود المقررة كمدعمات

٧/٤ يمكن تحسين الطعم المميز للنكتار بإعادة إضافة المواد المتطايرة ومكسبات النكهة السابق فصلها من الفاكهة المستخدمة في تحضير النكتار .

٨/٤ يجوز إضافة محسنات القوام المسموح بها ٠

٥- العبوات والبيانات

١/٥ يعبأ المنتج في عبوات مناسبة للمحافظة على المنتج

٢/٥ تكون العبوات المستخدمة مطابقة للمواصفات القياسية الخاصة بكل منها .

٣/٥ يراعى ما ورد بالمواصفة القياسية المشار إليها رقم ١٥٤٦(بيانات بطاقات منتجات المواد الغذائية المعبأة) على أن يدون على العبوة البيانات باللغة العربية ، ويجوز كتابتها بأية لغات أجنبية أخري الي جانب اللغة العربية .

١/٣/٥ اسم المنتج ، وعلامته التجارية إن وجدت .

٢/٣/٥ اسم المنتج (نكتار – اسم الفاكهة طبيعى أو اسم الفاكهة – نكتار أو نكتار خليط أو نكتار كوكتيل أو كوكتيل نكتار) على أن تكون بنفس الخط والحجم .

٣/٣/٥ بيان بالمكونات

٤/٣/٥ تاريخ الإنتاج وتاريخ انتهاء الصلاحية .

٥/٣/٥ نسبة العصير في نكتار الفاكهة (حجم / حجم)

٦/٣/٥ الحجم الصافى

٧/٣/٥ شروط الحفظ والتخزين والتداول

٨/٣/٥ عبارة " صنع في مصر " في حالة الإنتاج المحلى ، وبلد المنشأ واسم المستورد في حالة الاستيراد .

٩/٣/٥ في حالة استخدام مركز الفاكهة أو بيوريه الفاكهة المركز يجب أن يذكر ذلك بصورة واضحة على العبوة .

٦- طرق الفحص والاختبار

تجرى طرق الفحص والاختبار طبقا للمواصفتين القياسيتين م .ق .م رقم ٦٨٣ (طرق فحص واختبار عصائر الفاكهة) ، م .ق .م رقم ١٣٠ (طرق فحص واختبار منتجات الفاكهة)

٧- المصطلحات الفنية

كريز هندى	Acerola(West Indian cherry)
عليق أو توت شوكى	Blackberry
مشمش اسود	Black currant
كمثري حلوة	Caja
شمام كاسب	Casaba Melon
جوز الهند	Coconut
من أنواع الروبرت	Loganberry
خوخ أملس	Nectarine
بشملة	Nispero/Loquat
كاكاي	Persimmon
سفرجل	Quince
عليق مداد	Raspberry (Black)
العليق الأحمر	Raspberry (Red)
عنبيات حمراء	Red Currant
ثمار من الفاكهة الوردية	Red Goosberry
باباظ	Papaya

Cherry , Sour	كريز حمضى
Bitter Orange	نارنج
Soursop / Guanabana	كاستر التفاح
Star Apple	أحد أنواع ثمار السابوتا
Strawberry	فراولة
Cherry, Suriname	كريز
Sweet, Cherry	كريز حلو
Sweet Grapefruit (Oroblanco)	ليمون هندي حلو
Mandarine/Tangerine	يوسفي

المراجع

المواصفة القياسية المصرية م٠ ق ٠ رقم ١٦٠٢ / ١٩٩٥ " المشروبات المحلاة غير الغازية

Joint FAO/WHO Food Standards Programme

Codex Alimentarius Commission

Twenty- Sixth Session

Rome, 30 June- 5 July 2003 .

الجهات التى اشتركت فى وضع المواصفات

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة .
كلية الزراعة – جامعة عين شمس - قسم الصناعات الغذائية.
كلية الزراعة – جامعة القاهرة – قسم البساتين
مصلحة الكيمياء .
شركة قها للأغذية المحفوظة.
شركة ادفينا للأغذية المحفوظة .
شركة الكوكاكولا العالمية.
غرفة الصناعات الغذائية .
معهد التغذية
وزارة التموين والتجارة الداخلية .
الهيئة العامة للرقابة على الصادرات والواردات
مركز تطوير الأغذية .
مصلحة الرقابة الصناعية .
المعامل المركزية – وزارة الصحة (القسم الكيماوي – القسم والميكروبيولوجى) .
شركة هاينز .
الشركة العالمية للتنمية الزراعية – فارم فريتس .
شركة يونيليفر مشرق .
شركة جهينة .
شركة فرج ا .
الهيئة العامة للتصنيع .
الشركة القابضة للصناعات الغذائية .

﴿الهيئة المصرية العامة للمواصفات و الجودة﴾

١- أنشئت الهيئة المصرية العامة للتوحيد القياسى عام ١٩٥٧ بالقرار الجمهورى رقم ٢٩ لسنة ١٩٥٧ الذى نص على اعتبارها المرجع القومى المعتمد للشئون التوحيد القياسى ونص القانون رقم ٢ لسنة ١٩٥٧ على أن المواصفة لا تعتبر قياسية إلا بعد اعتمادها من الهيئة.

٢- فى عام ١٩٧٩ صدر القرار الجمهورى رقم ٣٩٢ لسنة ١٩٧٩ الذى قرر ضم مركز ضبط الجودة إلى الهيئة.

٣- فى عام ٢٠٠٥ صدر القرار الجمهورى رقم ٨٣ لسنة ٢٠٠٥ بإعادة تسمية الهيئة لتصبح الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة ، وبناء عليه فإن الهيئة تختص بما يلى :

- إعداد وإصدار المواصفات القياسية للخامات والمنتجات والخامات والأجهزة ونظم الإدارة والتوثيق والمعلومات ومتطلبات الأمن والسلامة وفترات الصلاحية وأجهزة القياس.
- التفتيش الفنى والاختبار والرقابة وسحب العينات وإصدار شهادات المطابقة للمواصفات المعتمدة وشهادات المعايرة لأجهزة القياس.
- الترخيص بمنح علامة الجودة للمنتجات الصناعية وعلامات وشهادات الجودة والمطابقة المنتجات للمواصفات القياسية.
- تقديم المشورة الفنية وخدمات التدريب فى مجالات المواصفات والجودة القياس والمعايرة والاختبار والمعلومات لجميع الأطراف المعنية.
- تمثيل مصر فى أنشطة المنظمات الدولية والإقليمية العامة فى مجالات المواصفات والجودة والاختبار والمعايرة.

تقوم الهيئة بتنفيذ متطلبات واشتراطات اتفاقية العوائق الفنية على التجارة لمنظمة التجارة العالمية حيث أن الهيئة هى نقطة الاستعلام المصرية للإمداد بالمعلومات والوثائق فى مجال المواصفات وتقييم المطابقة.

٤- يدير الهيئة مجلس إدارة برئاسة وكيل أول الوزارة رئيس الهيئة، ويضم المجلس فى عضوية ممثلين عن مختلف الجهات المعنية للتوحيد القياسى وجودة الإنتاج والاختبار والمعايرة فى مصر بالإضافة إلى عدد من الأكاديميين والعلميين والخبراء والقانونيين ورجال الإعلام.

٥- يتم إعداد المواصفات القياسية من خلال لجان فنية يربو عددها على مائة لجنة يشارك فيها خبراء طبقاً للمعايير الدولية ومتخصصون من جميع الجهات المعنية ويقوم بالأمانة الفنية لها أعضاء من العاملين بالهيئة.

٦- يتم توزيع مشاريع المواصفات على قاعدة عريضة من الجهات المعنية والبلاد العربية لإبداء الملاحظات خلال فترة ستين يوماً كما تعرض هذه المشاريع على لجنة الصياغة ولجان عامة للمراجعة قبل العرض على مجلس الإدارة.

٧- تتبع الهيئة نظام الترخيص للمصانع باستخدام علامات الجودة على السلع والمنتجات المطابقة للمواصفات المصرية وذلك حماية المستهلكين وخدمة للصانعين لرفع جودة منتجاتهم. ويوجد بالهيئة مجموعة كبيرة من المعامل الحديثة لاختبار المنتجات الكيمائية ومواد البناء والتشييد والمنتجات الهندسية والغذائية ومنتجات الغزل والنسيج بالإضافة إلى معامل للقياس والمعايرة الميكانيكية والكهربائية والفيزيائية.

٨- يتوفر بالهيئة وحدة لحماية المستهلك لتتلقى شكواهم وتعمل على حلها وقد لاقت أعمال الوحدة نجاحاً كبيراً.

٩- يتوفر بالهيئة المكتبة الوحيدة فى مصر المتخصصة فى المواصفات القياسية تحتوى على أكثر من ١٣٠ ألف مواصفة دولية وأجنبية وإقليمية وعربية ومصرية.



ES: 1602-1/2003

codex fruit nectars

NON- CARBONATED SWEETEN DRINKS

PART : 1

FRUIT NECTARS

ICS :67.160..20

Arab Republic of Egypt
Egyptian Organization for Standardization and Quality